THOMSON

MANUEL D'UTILISATION
FRITEUSE
Modèle : THDF06290



Lisez attentivement les instructions avant utilisation.

Ce produit est conforme aux exigences de la directive 2006/95/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE, modifiée par la directive 93/68/CEE) et la directive 2004/108/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE).



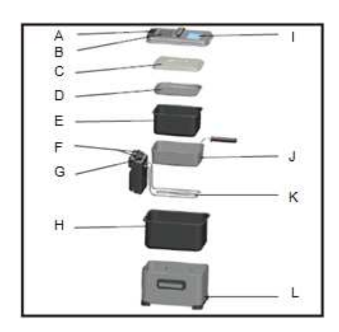
CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Conservez les instructions pour référence ultérieure.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au secteur.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
5. Assurez-vous que la cuve est complètement sèche avant d'y verser de l'huile ou de la matière grasse.
6. Assurez-vous que l'huile est remplie entre les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur de la cuve. Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir avec de l'huile ou de la matière grasse.
7. De la vapeur chaude s'échappe à travers le filtre pendant le fonctionnement. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur.
8. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
9. Ne faites pas frire des aliments à haute teneur en humidité afin d'éviter des éclaboussures.
10. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas fournis avec le produit. L'utilisation de ces accessoires peut constituer un danger pour l'utilisateur et des dommages à l'appareil.
11. Prévoyez un espace suffisant pour la ventilation correcte pendant l'utilisation.
12. Débranchez la friteuse après utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, nettoyer ou ranger.
13. Débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
14. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après vente ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
15. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
16. Il convient de surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
17. L'appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.
18. Pour un usage domestique et à l'intérieur uniquement. Ce produit doit être installé conformément aux normes nationales de raccordement électrique.
19. Le produit doit être mis à la terre. Si la prise de courant ou le réseau d'alimentation n'est pas muni de connexion de mise à la terre, ne branchez pas l'appareil au secteur.
20. ATTENTION : Afin d'éviter tout risque dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antisurchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension.
21. Les aliments à cuire ne doivent pas s'élever au-dessus des ¾ de la hauteur du panier.
22. N'utilisez pas de l'huile de cuisson normale. Optez pour l'huile de friture.
23. Suivez les instructions indiquées sur l'emballage de l'huile utilisée concernant la température de friture maximum. Évitez d'utiliser de la matière grasse solide.
24. Si de la fumée blanche se dégage, débranchez immédiatement l'appareil et attendez jusqu'à ce qu'il refroidisse.

PRESENTATION DE L'APPAREIL

A. Couvercle
B. Filtre
C. Couvercle du bac à huile
D. Filet de filtre
E. Bac à huile (de plus petite taille)
F. Boutons du thermostat de la minuterie
G. Voyants d'alimentation et de chauffe
H. Cuve amovible (de plus grande taille)
I. Hublot
J. Panier
K. Résistance
L. Base en métal avec poignée

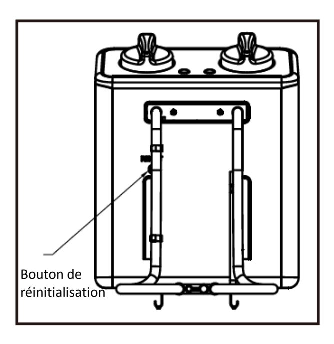


DISPOSITIF DE COUPURE DE SECURITE

Cette friteuse est équipée d'un dispositif de coupure pour protéger l'appareil contre la surchauffe due à la quantité insuffisante de l'huile ou de la matière grasse, ou pendant que des blocs de matière grasse solide fondent dans la cuve.

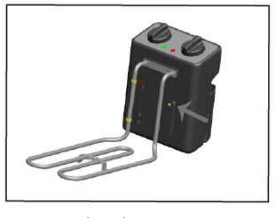
Effectuez les étapes suivantes si le dispositif antisurchauffe a éteint l'appareil.

1. Laissez l'huile ou la matière grasse refroidir pendant 30 minutes.
2. Appuyez sur le bouton de réinitialisation par le clip situé à l'arrière du boîtier de commande.

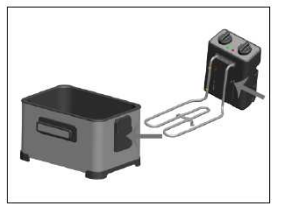


AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Sortez le couvercle, le panier, l'appareil et les matériels d'emballage du carton.
2. Lavez le panier et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Puis séchez-les complètement.
3. Essuyez l'intérieur de la cuve avec un chiffon humide. Assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de le remplir avec de l'huile ou de la matière grasse.
4. Le boîtier de commande de cette friteuse est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité afin de s'assurer que le boîtier soit fixé à la base correctement. Fixez le boîtier de commande aux fentes sur le côté de la base de sorte que le micro-interrupteur soit actionné par le déclencheur de la base. L'appareil ne se met pas en marche tant que le boîtier de commande n'est pas installé correctement. Si la friteuse ne fonctionne pas, retirez le boîtier et fixez-le de nouveau jusqu'à ce que le micro-interrupteur soit actionné.



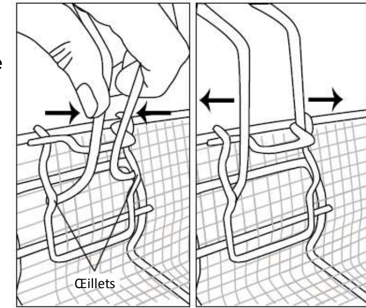
Micro-interrupteur



Veillez à ce que le micro-interrupteur soit actionné par le déclencheur.



MONTAGE DU PANIER



1. Pour fixer la poignée sur le panier, appuyez sur les deux fils de fer de la poignée puis insérez les extrémités dans les deux œillets sur le panier.
2. Appuyez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place. Vérifiez que la poignée est fixée fermement sur le panier avant de faire fonctionner la friteuse.

MONTAGE DE LA FRITEUSE

1. Posez la base de la friteuse sur une surface stable, plane et sèche.
2. Placez la cuve amovible dans la base.
3. Faites glisser le boîtier de commande dans les rainures sur la base. Veillez à ce que le micro-interrupteur de sécurité soit actionné par le déclencheur.

REMARQUE : L'appareil fonctionne uniquement après que le boîtier de commande est correctement installé et que le micro-interrupteur est actionné.

PREPARATION DE L'HUILE OU DE LA MATIERE GRASSE

Ne mélangez jamais différents types d'huile ou de matière grasse. Nous vous recommandons d'utiliser une matière grasse alimentaire liquide recommandée pour la friture. Si vous optez pour une matière grasse solide, suivez les étapes suivantes pour éviter les éclaboussures :

1. Mettez les morceaux de matière grasse dans une poêle et faites-les fondre à feu doux.
2. Versez ensuite la matière grasse fondue avec précaution dans la friteuse.

Si la matière grasse a solidifié depuis la dernière utilisation, percez quelques trous dans la matière grasse solidifiée avec une fourchette.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez la friteuse sur une surface stable, plane et sèche.
2. Vérifiez que l'appareil est éteint.
3. Branchez l'appareil au secteur et le voyant d'alimentation (rouge) s'allume.

Niveau de remplissage	Quantité d'huile
Min.	3 litres
Max.	4 litres

4. Réglez le bouton du thermostat à la température souhaitée et le voyant de chauffe (vert) s'allume.
5. Le voyant de chauffe s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. En règle générale, ceci nécessite 8 à 12 minutes.
6. Après avoir fixé la poignée fermement sur le panier, versez-y les aliments (par exemple des frites) puis plongez le panier lentement dans l'huile.
7. Vérifiez que le panier a été inséré correctement. Ne mettez pas le couvercle du bac à huile pendant le fonctionnement.
8. L'appareil est muni d'un régulateur de température. Le voyant de chauffe s'allume et s'éteint en cours d'utilisation. Ceci est normal.

9. Si vous avez accidentellement allumé la friteuse sans huile ou avec une quantité d'huile insuffisante, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt afin d'éviter la surchauffe. Dans ce cas, tournez tout d'abord le bouton de la minuterie en position « 0 » et débranchez la friteuse. Attendez jusqu'à ce que la résistance se refroidisse. Ensuite, appuyez sur le bouton de réinitialisation situé sur la base à l'aide d'un objet pointu ou d'un petit tournevis afin de réinitialiser l'appareil. Votre friteuse est maintenant prête à utiliser de nouveau.

APRES LA CUISSON

1. Retirez le panier de la friteuse.
2. Secouez le panier pour enlever l'excédent d'huile ou de matière grasse. Posez le panier sur le bord de la grande cuve pour égoutter l'huile. Vous pouvez également mettre les aliments frits dans un bol sur du papier absorbant.
3. Tournez le bouton de la minuterie sur la position « 0 ».
4. Débranchez l'appareil du secteur après utilisation.
5. Attendez jusqu'à ce que l'huile soit refroidie. Mettez le filet de filtre sur le bac à huile (de taille plus petite). Retirez le boîtier de commande. Ensuite, versez l'huile de la cuve sur le filet de filtre avec précaution. Nettoyez les résidus sur le filet du filtre. Couvrez le bac à huile puis rangez-le correctement.
6. Laissez la friteuse refroidir avant de la nettoyer ou de la déplacer.

CONSEILS PRATIQUES

1. Pour la préparation de pommes frites, changez l'huile ou la matière grasse toutes les 10 à 12 utilisations.
2. Pour faire frire de la viande ou du poisson, vous devez changer l'huile ou de la matière grasse plus souvent.
3. N'ajoutez jamais de l'huile ou de la matière grasse par dessus de l'huile déjà utilisée.
4. Changez l'huile ou de la matière grasse si elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, sentir une odeur forte ou devenir foncée.

NETTOYAGE

- Débranchez et laissez l'appareil refroidir complètement.
- N'utilisez jamais de détergents ou des matériaux abrasifs (tampons à récurer) pour nettoyer l'appareil.
- Essuyez le boîtier de commande avec un chiffon sec et/ou du papier absorbant.
- Lavez le panier dans de l'eau chaude savonneuse.
- Rincez les accessoires avec de l'eau froide puis séchez-les soigneusement.

NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

CONSERVATION DE LA MATIERE GRASSE

- Assurez-vous que la friteuse est complètement refroidie avant de la ranger.
- Ne pliez pas la poignée dans le panier jusqu'à ce que la matière grasse ait refroidi.

TEMPERATURE ET TEMPS DE CUISSON

Le tableau ci-dessous est fourni à titre indicatif. Si l'emballage de l'aliment à cuire indique une température et un temps de cuisson différents, suivez toujours les instructions de l'emballage.

Température	Aliment	Quantité	Temps de cuisson (minutes)
160℃	Pommes frites fraîches	600g	7-8
	Poisson	450g	5-7
170℃	Pilons de poulet	3-5 pièces	12-15
	Légumes (champignons, chou-fleur)	8-10 pièces	2-3
175℃	Pommes frites surgelées	450g	5
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces	3-4
180℃	*Nuggets* de poulet	8-10 pièces	3-4
	Crevettes	8-10 pièces	3-4
190℃	Camembert (pané)	2-4 pièces	2-3
	Donuts	3-4 pièces	5-6
	Aubergines (en tranches)	600g	3-4

Attention



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.
Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.
En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.
Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Mise au rebut et protection de l'environnement
Si vous devrez mettre cet appareil au rebut car il doit d'être remplacé ou n'est plus utilisé, pensez à protéger l'environnement. Renseignez-vous auprès des collectivités locales sur les possibilités d'élimination de déchets respectueuses de l'environnement.

THOMSON est une marque de Technicolor SA utilisée sous licence par SOPADIS.

Ce produit est importé par
SOPADIS, 12 rue Jules Ferry, 93110 ROSNY-SOUS-BOIS